

Rode kool met kappertjes

Ingrediënten

- 1 rode kool
- 1 eetlepel witte balsamico azijn
- 1 a 2 tenen knoflook
- 3 takjes tijm
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 takje dragon
- 1 handjes hazelnoten
- Grof zeezout
- Olijfolie

Bereiden

1. Halveer de kool en snij de helften in parten, van 2,5 cm op het dikste stuk. De kool levert meestal 8 parten, 12 als je een grote hebt.
2. Hak de knoflook fijn, ris de blaadjes van de tijm en de dragon, rooster de hazelnoten
3. Verhit in een ruime koekenpan (of twee) wat olijfolie, leg de parten kool er vlak in en rooster ze 4 a 5 minuten. Draai om als er donkere plekjes ontstaan.
4. Draai de hittebron lager, druppel de azijn erover en strooi de knoflook, tijm en kappertjes erbij. Voeg een bodempje water toe en zet er een deksel overheen op een kier, zodat er vocht (stoom) kan ontsnappen. Deksel met een gaatje erin kan aan.
5. Laat in zo'n 5 minuten net niet beetbaar worden, bestrooi met dragon en hazelnoot. Voeg zout en peper toe naar smaak (kun je ook aan je eters overlaten)

Serveer met aardappel (puree of gebakken) of linzen.

Inspiratiebron: Groenten van Mari Maris